

FONDANT AU NUTELLA



Pour un moule carré de 6 personnes :

- 250 gr de fromage blanc
- 150 gr de Nutella
- 125 gr de chocolat noir à 70% de cacao
- 40 gr de sucre
- 2 œufs
- 30 gr de maïzena

Préchauffer le four à 150°C.

Faire fondre le chocolat noir au bain-marie. Quand il est complètement fondu, retirer du bain-marie et y ajouter le Nutella. Mélanger jusqu'à obtention d'un mélange lisse et homogène.

Dans un récipient, mettre le fromage blanc, le sucre et la maïzena. Battre au fouet électrique pendant environ 1 minute. Ajouter le mélange chocolat / Nutella et battre à nouveau 1 minute. Ajouter les œufs un par un en mélangeant avec une cuillère.

Verser dans un moule chemisé de papier sulfurisé. Enfourner et cuire 15 minutes. Éteindre le four. Laisser le fondant ½h dans le four éteint et porte fermée. Il terminera de cuire doucement.

Nous l'avons déguster très frais (après une nuit au réfrigérateur), saupoudré d'un peu de sucre glace et orné d'un peu de chantilly.

Recette du blog A TABLE
<http://www.latabledecarine.canalblog.com>

Recette originale tirée du blog : <http://www.altergusto.fr/>